©Union des Grands Crus de Chablis

Chablis Grands Crus und mehr

Unsere letzte dokumentierte Chablis-Grand-Cru-Verkostung liegt fünf Jahre zurück. Wie unser Redaktor Anthony Holinger im Fazit seines Berichtes schrieb, brachte dieser Anlass ans Licht, dass es an einem einzigen Abend nicht möglich ist, das ganze Spektrum des einzigen Grand-Cru-Weins der Appellation aufzuzeigen. Umso mehr, als sich manch ein Chablis-Aficionado [durch Unwissenheit, Anm. d. Red.] fast ausschliesslich auf die Erzeugnisse der beiden renommiertesten Winzer/Produzenten Vincent Dauvissat und François Raveneau konzentriert.

Wir verbinden unseren vorliegenden Bericht mit unserer Analyse der verschiedenen Terroirs des 105 Hektar grossen Chablis Grand Cru (Link).

Die Verkostung

Die Verkostung hat am 20. Juli 2020 im Carlton Restaurant in Zürich stattgefunden. An dieser Stelle möchten wir uns beim Team des Gastrobetriebs an der Bahnhofstrasse ganz herzlich bedanken. Ohne zu viele Worte über die ganz spezielle, aktuelle Situation, die die meisten Horeca-Betriebe in einen hoffnungslosen und andauernden Zustand versetzt hat, zu verlieren, wusste es das Team doch, den Anlass optimal und ohne zu viel Bundesbürokratie zu gestalten. Dafür aber mit den nötigen Sicherheitsmassnahmen. Statt wie üblich etwa 14 Teilnehmer an einem Tisch im schönen Saal zu haben, beschränkten wir gemeinsam die Anzahl der Gäste auf acht und der Anlass erfolgte auf der Terrasse. Was auch zum Erfolg des Ereignisses beitrug.

An diesem Abend wurden neben sieben grossartigen Chablis Grand Cru vier weitere Weine verkostet. Gleich nach der Verkostung der zwei Chablis zur Eröffnung des Anlasses wurden zwei Erzeugnisse von Loïc Forin ausgeschenkt. Wir haben im März 2020 den dynamischen Winzer kennengelernt, haben ihm gleich einen Bericht gewidmet (Link) und empfehlen, ihn bzw. seine Weine kennenzulernen. Am Ende der Verkostung wurden zwei Rotweine zur Hauptspeise ausgeschenkt. Der erste war ein **Pommard 1er Cru Les Rugiens 2009** der Domaine **Vaudoisey-Creusefond** (Link). Dieser Wein zeichnete sich durch seine feine, aufgeschlossene, aber nicht überschwängliche Nase mit vielen Sauerkirschen, reifen Pflaumen, Noten alter, nasser Eiche, nassen Waldbodens und neuen Wildleders sowie seinen frischen, vollmundigen, eleganten Gaumen mit seinen geschliffenen Tanninen, schönen Fruchtnoten und deutlicher Ledernote (wie eine Lederjacke nach einem Platzregen) aus. Ein Erzeugnis, das sehr viel Genuss bietet und bestätigt, was wir seit einigen Jahren über das Weingut denken. **17-17.5/20** (89-91/100). Der zweite Wein war ein **Pinot Fin 2014** der **Domaine Arnoux-Lachaux**, der die Gäste des Anlasses leider weniger überzeugt hat. Die Nase bietet leichte, freche Räuchernoten, rotes, rohes Fleisch, Teer, schwarze Kirschen, Brombeeren und Kampot-Pfeffer. Der Gaumen ist vollmundig, fleischig, elegant und offenbart Sandel- und Zedernholz, Brombeerkonfitüre, Wildleder und Toastnoten.

Die Chablis-Weine

Die erste Serie, die zur Eröffnung des Anlasses ausgeschenkt wurde, gab uns die Möglichkeit, zwei Weine gegenüberzustellen, die alles voneinander trennt. Wenn die Chablis-Aficionados von Chablis sprechen, werden zwei Namen stets erwähnt. Dauvissat und Raveneau werden einfach bewundert. Dabei vergessen sie, dass ein dritter Winzer bei den Experten als unverzichtbar gilt. Seine Weine seien qualitativ sehr nah an denjenigen beider bereits erwähnten Giganten. Wenn Jean-Claude Bessin bisher nicht zur gleichen Durchdringung gelangt ist, strahlen seine Weine dennoch durch ihre Schlankheit, ihre Präzision, ihr Raffinement und ihre Lagerfähigkeit. Es ist heute kaum möglich zu behaupten, Chablis zu kennen, wenn man nie ein Erzeugnis von J.-C. Bessin verkostet hat. Gegenüber haben wir einen Vaillons 2014, einen grandiosen Jahrgang – nicht nur für die Weissweine der Côte de Beaune –, der Domaine Bichot bzw. Long-Depaquit präsentiert.

Jean-Claude Bessin, Chablis (Villages) 2018

(pit): Zitronengelb mit grünen Reflexen. Präzise, raffinierte, schlanke Nase mit einladenden, frischen Düften nach grünem Apfel, Quitte, reifer Conference-Birne, weissem Pfirsich, weissen Blüten und Jasmin, Sauerteignoten und feine Mineralität. Bereits in der Kategorie der Villages-Weine beweist uns J.-C. Bessin sein Können, dieser Wein bietet bereits eine sehr gute Komplexität, und es dürfte spannend sein, im Verlauf der zehn nächsten Jahre seine Entwicklung zu verfolgen. Der Gaumen zeigt sich samtig, üppig, doch sehr elegant und frisch und offenbart Eichennoten, wiederum Sauerteig, eine schöne, mineralische Salzigkeit. Die Säure trägt das Ganze sehr gut, es kommen dann etwas Lindenblütenteenoten zum Vorschein, die uns bis zum langanhaltenden, wiederum frischen und subtil salzigen Abgang begleiten. Dieser sehr angenehme Wein profitiert richtig von seinem Ausbau im Stahltank. **17-17.25/20** (89-90/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 19.90 bei Cave SA und in Deutschland € 15.50 bei Wein Direktimport Scholz

Maison Albert Bichot, Domaine Long-Depaquit, Chablis 1er Cru Vaillons 2014

«2014 gilt als grossartiger Jahrgang in Chablis. Die Blüte fand unter äusserst günstigen, heissen und trockenen Bedingungen statt. Der darauffolgende Sommer war mittelmässig und die Winzer erwarteten eine langsame Reifung. Der September lieferte lehrbuchmässiges Spätwetter für die Weinbereitung, wobei ein Wirbelsturm heisse, trockene Tage und kühle Nächte brachte. Die Qualität war ausserordentlich gut. Ein hervorragender Jahrgang, den die Winzer wegen seiner säurebetonten Struktur mit 1996 und 2002 vergleichen.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 10/10.

Dieser Wein wurde zu 10 Prozent in Fässern und zu 90 Prozent im Stahltank ausgebaut.
(pit+jfg): Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Die angenehme, ausgewogene, reife sowie üppige, doch durchaus tänzerische Nase offenbart feine Düfte nach reifen Birnen, reifen weissen Pfirsichen, Hefe, Schiefer, Feuerstein, Heu, Butter, Eiche und Haselnuss. Gewisse Weinliebhaber neigen dazu, die Erzeugnisse der Domaine Long-Depaquit zu unterschätzen, doch so ein Bouquet bringt das Können des Teams am Steuer unter Beweis. Dieser Vaillons macht Spass und weckt die Lust auf den ersten Schluck. Der Gaumen steht ihm in nichts nach, es ist der Ausdruck eines sorgfältig vinifizierten und richtig bekömmlichen Chablis 1er Cru, der viel Genuss bietet. Dieser zeigt sich straff, geradlinig, trocken, frisch, weich, mit einer hohen Säure ausgestattet, mineralisch, salzig, während die Aromen grünen Apfel, Sauerampfer und weissen Pfirsich umfassen. Der Abgang ist lang, frisch und wiederum mineralisch. **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Die folgenden Weine wurden in drei Serien à drei Weine ausgeschenkt. Um die Übung etwas komplizierter zu machen, wurden zwei 1er Crus in das Programm integriert. Diese erweisen sich, unabhängig von ihren Produzenten, als umso interessanter, als beide -La Forêt und Montmains- sich auf dem gleichen Hügel befinden. Beide sind nach Südost ausgerichtet und geniessen eine beeindruckende Sonneneinstrahlung in den frühen Tagesstunden. Beide sind aber auch dem Wind ausgesetzt, was erklärt, dass die Ernte oft später als in den anderen Lagen erfolgt. Nun zu den Unterschieden. Allgemein sind die Montmains aromatisch vielschichtig und bieten eine ungeahnte mineralische Komplexität. Die Weine sind rund, geschmackvoll und die Mineralität ist nicht ihre wichtigste Trumpfkarte. Forêt ist vom Terroir her sehr nah an Blanchot, beide sind buchstäblich von Exogyra virgula überquollen. Montmains gilt als einer der Fahnenträger der Chablis 1er Cru, Forêt schuldet Dauvissat seinen beneidenswerten Ruf. Ein Erzeugnis aus der Lage Forêt darf als Montmains vermarktet werden. Nur einzelne Winzer pflichten diesem genialen Climat bei. Genial ist er aufgrund seiner Kraft, seiner Straffheit in den jungen Jahren, seiner Komplexität. Ein reifer Montmains bietet nussige Akzente im Abgang, ein Forêt lässt sich an seiner Intensität, seiner Reintönigkeit und seiner Salzigkeit erkennen. Persönlich finde ich eine Ähnlichkeit zwischen einem Forêt von Jean-Claude Bessin und einem Grand Cru Les Clos. Darum wurde auch die zweite Serie so gestaltet. Da finden wir bestimmt Material für eine Vergleichsverkostung zwischen beiden Crus.

Samuel Billaud, Chablis (Grand Cru) Blanchot 2015

«Ein sehr sonniger Frühling liess auf eine frühe Weinlese schliessen, die durch eine lange heisse und trockene Periode im Sommer bestätigt wurde. Ein Regenschauer Anfang August half, grösseren Wasserstress abzuwehren, und die Reben konnten weiter reifen. Eine Episode von Hagel am 1. September veranlasste die Winzer, mit der Weinlese zu beginnen, bevor die Wurzeln das im Boden vorhandene Wasser abpumpen konnten. Das Ergebnis ist ein grosszügiger, aber nicht schwerer Jahrgang mit einem schönen Säuregehalt, der an den Jahrgang 2005 erinnert.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 7/10.

Erster Jahrgang dieses Weins. Leider ist dieser etwas anspruchsvoll gewesen, da der Hagel am 31. August 2015 nur die Produktion von drei Fässern ermöglicht hat. Der Ausbau ist in fünfjährigen Fässern erfolgt.

(pit+jfg): Zitronengelb mit goldenen Reflexen. In der eleganten, raffinierten, ausgewogenen Nase kommen sehr angenehme und reintönige Düfte nach gelben Äpfeln, Quitten, Zitrusfrüchten, leicht überreifen Pfirsichen, Butter, Jod und etwas Gischt und Vanille zum Vorschein. Das Ganze wirkt verführerisch, und die floralen Akzente, die das Aromenspektrum abrunden, verleihen dem Erzeugnis eine animierende Komplexität. Wenn der Gaumen auch noch etwas jung wirkt, zeigt er bereits ein paar seiner Eigenschaften unter erfreulichen Aspekten. Üppig, vollmundig, aber auch seidig und reintönig, mit einem feinen Schmelz und einer knackigen Säure ausgestattet, so offenbart sich dieser Blanchot, der uns insbesondere durch seine salzige Mineralität und seine vielschichtigen und frischen Aromen begeistert. Diese vereinen etwas überreife Passionsfrucht, reife gelbe und grüne Äpfel, Quitte, Butter, weissen Pfeffer und Feuerstein bis zum langen Abgang, in dem die fruchtigen und mineralischen Komponenten ineinander schön verwoben sind. **17.25-17.5/20** (90-91/100). Wir haben aber Verständnis dafür, dass zwei Teilnehmer des Anlasses diesem Wein nicht weniger als 19/20 (97/100) erteilt haben.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 70.01 bei Lucullus. In Deutschland ist er ausverkauft.

Ein Shooting-Star?

Seit dem Jahrgang 2017 scheint Samuel Billaud einen neuen Meilenstein überschritten zu haben, der ihn dem Olymp der grössten Burgunder Weissweine näherbringt.
Die Revue du Vin de France ist "voll des Lobes für die frischen, präzisen und glänzenden Weine", während der Guide Bettane & Desseauve Samuel Billaud als "bedingungslosen Favoriten" bezeichnet sogar "das Sortiment dringend zu beschlagnahmen" empfiehlt. Decanter sieht in Billaud den "natürlichen Nachfolger der mythischen Dauvissat und Raveneau"...

Nach den besonders schwierigen Jahren 2016 und 2017, zwischen Frühlingsfrost und verheerendem Hagel, hatte Samuel Billaud das Glück, einen Jahrgang 2018 zu ernten, den er selbst aufgrund der Qualität der Trauben für "aussergewöhnlich" hält. Am Ende produzierte er einen einzigartigen Jahrgang. Sicher ist, dass die gesamte Palette eine hervorragende Alterungsfähigkeit aufweist: 10 Jahre ohne Probleme für die Premiers Crus, 20 Jahre für die Grands Crus!

Jean Claude Bessin, Chablis (Grand Cru) Valmur 2018

«Dieser Jahrgang war ein Geschenk des Himmels nach zwei kleinen Ernten. Er vereinte Volumen und Qualität und zauberte den Winzern ein Lächeln auf die Lippen. Starke Winterregen erlaubten es, die Wasserreserven wieder aufzufüllen. Das Wachstum begann früh, aber die Reben blieben von Frühjahrsfrösten verschont. Das Wetter war dann günstig für die Entwicklung der Reben, mit einem warmen und trockenen Sommer, der dank der Wasserreserven im Boden kein Problem darstellte. Die Weine sind komplex, ausdrucksstark und grosszügig, mit einer guten Frische.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 8/10.

Gemäss Jean-Claude Bessin selbst ein grossartiger Jahrgang – wenn auch nicht auf dem Niveau von 2010, 2014 und 2017 –, der Quantität und Qualität verbindet. Ein Jahr mit einer grossartigen Konzentration und eine unwiderstehliche Frucht.
Die Domaine, die biozertifiziert ist, besitzt zwei Hektaren im Climat. Die ältesten Rebstöcke des Weinguts. Sie wurden zwischen 1947 und 2000 etappenweise angepflanzt.

(pit+jfg): Zitronengelb mit grünen Reflexen. Was für eine frische, jugendliche und verführerische Nase. Mit seinen komplexen Düften nach Zitrusfrucht, unreifem, weissem Pfirsich, Aprikosen, Ananas, grünem Apfel, Quitte, nassen Kalksteinen, Schiefer, Butter, salzigen Elementen und Gewürzen, auch vom Holz, erweckt dieser Wein alle Sinne und lädt zu einer unwiderstehlichen Reise in die Welt der grossartigen Chablis ein. Der Gaumen steht dem in nichts nach. Er ist breitschultrig, energisch, konzentriert, intensiv und doch elegant, samtig und finessenreich, vielschichtig, komplex, harmonisch, cremig, dank seiner hervorragend eingebundenen Säure doch lebhaft und frisch, mineralisch, salzig, obwohl er zugleich Platz für weitere Aromen wie gelben Apfel, Galliamelone, Crème au citron, Hefe, Butter und etwas Sandelholz zulässt. Langanhaltender Abgang mit sanften Frucht- und Holznoten. Grosses Kino und die klare Unterschrift eines begabten Winzers. **18/20** (93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 56.- bei Cave SA, CHF 63.- bei Carl Studer und in Deutschland € 43.86 bei Wein Direktimport Scholz, € 45.- bei N+M Weine sowie Weine-Feinkost.

Clotilde Davenne, Chablis 1er Cru Montmains 2009

«Ein früher Jahrgang dank einer heissen, sonnigen Frühlingshitze. Der Juli war bewölkt, aber der August brachte schönes Wetter. Die Weinlese begann Anfang September. Die Reife war gut und die Erträge hoch. Die sonnenverwöhnten Weine strotzen vor Frucht.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 7/10.

Eine persönliche Auswahl, die ich mir sehr wohl leisten konnte, da ich diesen Wein in den folgenden Tagen nach dem Anlass wieder verkosten konnte. Ich bin meinen Weinfreunden Bernd Klingenbrunn (Link) und seiner Frau Barbara Brendel äusserst dankbar, dass wir Mitte März 2020 trotz der Covid-19-Situation nach Chablis fahren konnten und somit nicht nur die durchaus empfehlenswerten Weine von Bernard Defaix (Link) unter der Leitung seiner sehr freundlichen und aufgeschlossenen Frau Hélène verkosten durften, sondern auch den Laden von Clotilde Davenne im Stadtzentrum von Chablis besuchen konnten. Wir sind daran, der dynamischen und fesselnden Winzerin einen Bericht zu widmen.

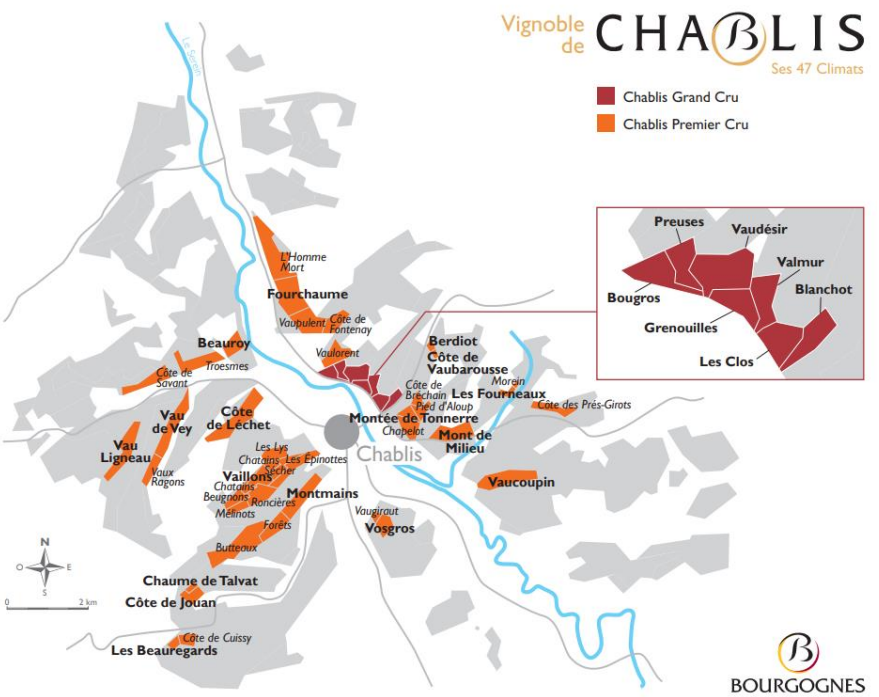
Frankreich, wie man es liebt…

Ein komplexer, oder vielleicht doch eher komplizierter Wein in einer Flasche mit Drehverschluss. 2009 ist kein grosser Jahrgang. Gewalt pur im Glas? Vielleicht, aber vielleicht auch nicht. Oxydativ, wie er am Abend der Verkostung gewirkt hat? Nein, die zweite Flasche zeigte sich genau gleich, kompromisslos, gnadenlos, undisziplinliert, frech und… Man hat den Stil gern oder eben nicht. Eines ist sicher, wer Clotilde Davenne, die wildwüchsige Winzerin aus dem wilden und für naturverliebte Wanderer inspirierenden Morvan nicht kennt, hat etwas verpasst.

v.l.n.r.: Samuel Billaud Chablis Blanchot 2015, Jean Claude Bessin Chablis Valmur 2018 und Clotilde Davenne, Chablis 1er Cru Montmains 2009

Bereits die goldgelbe Farbe liess das Schlimmste befürchten. Die Nase? Sie bot Düfte nach Honig, reifen Pfirsichen und Zitronen, gelben Dörrfrüchten, Mandeln, es riecht schlechthin etwas gewöhnungsbedürftig wie im Altersheim, fasziniert aber, weil die zweite Flasche, die fünf Tage lang verkostet wurde, nichts von ihren Charakter aus einem heissen Jahr eingebüsst hat. Streng genommen beunruhigt dieses Bouquet. Wie sieht die Zukunft von Chablis in einer Zeit der Klimaerwärmung aus? Werden dann ausschliesslich die Erzeugnisse aus kühlen Terroir «gerettet»? Am Gaumen bestätigen sich diese Eindrücke. Cremig, Honig, reife Quitte, und doch kommen in diesem Topf reifer Früchte schliesslich auch charakteristische, mineralische Elemente, darunter Feuerstein zum Vorschein. Langanhaltender, üppiger, ungestümer Abgang mit zugleich süssen und mineralisch Noten. Kein Wein für Etikettentrinker, kein Wein für Liebhaber des Klassizismus der Appellationen. Dafür ganz klar ein Erzeugnis jenseits der Massenpfade. Daher schwierig zu bewerten. Am Abend der Verkostung zwischen **15.5/20** (82/100) und **16.5/20** (86/100).

Domaine Vincent Dauvissat-Camus, Chablis (Grand Cru) Les Clos 2013



©BIVB / Chablis

«Ein Jahrgang, der durch einen unruhigen, feuchten Frühling auffiel, was viel Arbeit und Aufmerksamkeit bedeutete. Die Reben hatten von Beginn des Wachstumszyklus an zu kämpfen, und die Zersplitterung war weit verbreitet. Auch der Sommer war nicht grossartig und brachte viel Millerandage mit sich. Die Erträge waren für die gesamte Appellation drastisch zurückgegangen. Es war jedoch ein reifer Jahrgang mit mässigem Säuregehalt.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 7/10.

Was unterscheidet die Weine von Vincent Dauvissat und von Dauvissat-Camus? John Gilman (Link), der sehr sympathische, amerikanische Weinexperte – den wir regelmässig im Burgund treffen – und Autor der Website View from the Cellar (Link), die bei uns in Europa eher unter anspruchsvollen Insidern bekannt ist, liefert uns die Erklärung auf Wine Berserkers (Link), der grössten Wein-Fangemeinschaft der Welt:

> Allen [Meadows, Anm. d. Red.] is essentially right that they are the same wines, but with the caveat that a few of the cuvees are bottled at different times. For many years, Vineyard Brands, Vincent Dauvisssat's US importer has asked for earlier bottlings of the wines to arrive in time for the Christmas season in the US the year following the vintage, so Monsieur Dauvissat has done an early bottling run of (some of?) their allocation in time to get the wines shipped into the US market early. The remainder of his cellar is generally bottled the following spring, and this includes the Dauvissat-Camus labeled wines. There was also a time a decade or so ago when the Dauvissat early bottlings were filtered, but the later-bottled wines were not filtered. I have heard from the US importer that their cuvees are no longer filtered, but I cannot confirm this. I do not know the origin of the Dauvissat-Camus label, but have always assumed it was a way of having another importer in the US carry the wines, as well as more than one importer in the UK market, as it used to be a lot more difficult selling Chablis (even for Domaine Dauvisssat) back in the day. I have never seen the Dauvissat-Camus label except in the UK market and in Massachusetts, as the importer, Classic Wines used to have this label for that market. It is my understanding that all of the wines labeled as Domaine Vincent Dauvissat for the European market are bottled in the second spring after the vintage – as are all the Dauvissat-Camus labeled wines, whereas the Vineyard Brands allocation continues to have at least one bottling done the previous fall.

Vincent Dauvissat besitzt 1.7 Hektaren auf insgesamt sieben Parzellen in der Grand-Cru-Lage Les Clos. Die Rebstöcke sind über 50 Jahre alt.
(pit+jfg): Goldgelbe Farbe. Beeindruckende, breitschultrige, harmonische, straffe und feinziselierte Nase mit einem grossartigen, aufgeschlossenen und komplexen Aromenspektrum. Aus dem Glas strömen reife Düfte nach Honig, Heu, grünem und gelbem Apfel, gelben, zum Teil exotischen Früchten, Zitronen, Gischt, Meersalz, Austern, man könnte lange daran riechen und immer wieder zusätzliche Komponenten entdecken. Dieses Bouquet macht süchtig zu schnüffeln. Der Weg bleibt aber noch sehr lang, bevor dieses Erzeugnis sein wahres, ultrakomplexes und raffiniertes Gesicht zeigt. Das Aromenspektrum ist im konzentrierten, sinnlichen Gaumen wieder zu erkennen. Es ist buchstäblich eine aromatische Explosion, wobei sich diese bereits extrem harmonisch zeigt. Die Grundlage ist mineralisch – Feuerstein –, der Saft kräftig, frisch und samtig, der Abgang sehr präzis und sehr lang. **18.5+/20** (95+/100). Sieger des Abends mit einer durchschnittlichen Bewertung von 18.85/20.
In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 199.25 bei APM International. In Deutschland kostet er € 185.21 bei WeinArt.

v.l.n.r.: Domaine Vincent Dauvissat-Camus Chablis Les Clos 2013, William Fèvre Chablis Les Clos 2013 und Jean Claude Bessin Chablis 1er Cru La Forêt 2018

William Fèvre, Chablis (Grand Cru) Les Clos 2013

Die Domaine besitzt 4.11 Hektaren auf vier Parzellen, drei davon auf dem Hang bestens gelegen.
(pit+jfg): Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Aus dem Glas strömen kräftige, tiefsinnige, reintönige, frische und schliesslich betörende sowie komplexe Düfte nach Jod, Salz, Gischt, Austern, aber auch nach exquisiten Früchten wie einer delikaten Zitronencrème, gelben und grünen Äpfeln, gelben Pflaumen, etwas reifen Aprikosen, Zitrusfrüchten sowie weiteren, präzisen und verführerischen Komponenten wie Schiefer, Brioche und einem grün-weissen Blütenstrauss. Das Holz ist perfekt eingebunden und liefert diskrete Röstnoten. Diese Nase ist ein Traum, meines Erachtens sogar die umwerfendste am Abend der Verkostung. Der Gaumen ist vollmundig, strukturiert, lebhaft, wiederum komplex, schlank, raffiniert, präzis und wirkt, als ob dieser Clos noch Jahrzehnte vor sich hätte. Ein langanhaltendes, rassiges Erzeugnis mit der nötigen Säure, um ideal zu altern, und das es verdient, lange weiter gelagert zu werden. **18.5-18.75/20** (95-96/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 85.08 bei Grandchateaux. In Deutschland ist er ausverkauft.

Jean Claude Bessin, Chablis 1er Cru La Forêt 2018

(jfg + pit): Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Intensive, tiefsinnige, harmonische, feinziselierte, noch etwas introvertierte Nase mit einem erfreulichen Potential. Es ist wie eine Goldgrube, man muss aktuell suchen und wieder suchen, bevor sich Vorzeichen des echten Charakters dieses Erzeugnisses wahrnehmen lassen. Subtil, verführerisch, schlank, geradlinig, unerschütterlich, also auch anspruchsvoll und präzis, so zeigt sich dieses Bouquet, in dem Zitronen, Kieselsteine, Gischt, Austern, salzige Elemente, Limette, grüne Äpfel, etwas gelbe Blüten und Würze gut zur Geltung kommen. Klar ist aber auch, dass dieser Forêt viel zu jung ist. Wir möchten ihn in zehn Jahren wieder verkosten und sind davon überzeugt, dass wir ihm dann in seiner Topform begegnen würden. Eine Flasche, die ich ein paar Tage nach dem Anlass öffnete, offenbarte alle diese Düfte, allerdings nach zwei Stunden von einem Strauss weisser Ackerblumen umhüllt. Raffinement pur. Genuss in vollen Zügen. Reintöniger, kristallpräziser, intensiver, frischer und geschmackvoller Gaumen, der ebenfalls Zeit beanspruchen wird. Präsente Säure, die das Ganze trägt, feine Mineralität mit delikaten, salzigen Ansätzen, Feuerstein, sehr gut eingebundenes Holz, ein trockener Chablis ohne Konzessionen. Langer, erfrischender Abgang. Unbedingt noch etwa zehn Jahre warten. Aktuell ein Babymord. **17.75/20** (92/100). 94/100 bei Allen Meadows (Burghound).

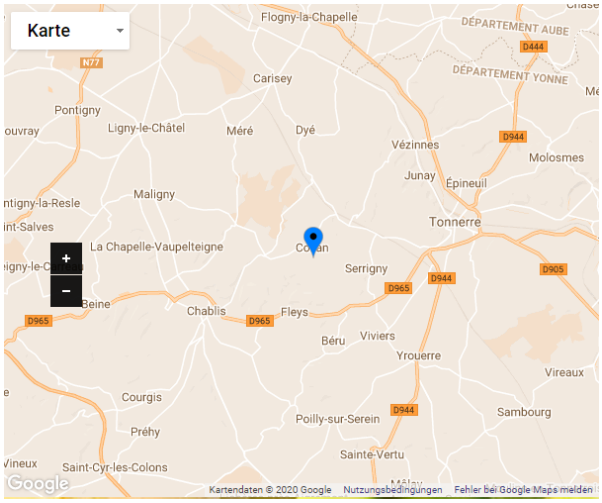
In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 39.- bei Cave SA, CHF 44.- bei Carl Studer sowie in Deutschland € 29.14 bei Wein Direktimport Scholz und € 29.90 bei N+M Weine.

Chablis Grand Cru und seine Lagen: Bei jedem Climat informiert eine Tafel den Weinliebhaber ausführlich.

Dampt Frères, Chablis (Grand Cru) Les Preuses 2012

«Ein kapriziöser und doch ansprechender Jahrgang. Frühling und Frühsommer waren ein gemischter Sack, aber Ende August verbesserte sich die Situation. Die Reife liess auf sich warten, die Trauben reiften bei bedecktem Himmel. Im September setzte ein Wirbelsturm ein, der rund 10 Tage lang schönes Wetter brachte, und die Weinlese begann unter herrlichen Bedingungen. Es handelt sich um einen Jahrgang mit Kältereife, der elegante und aromatische Weine hervorbringt, die lange reifen können.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 9/10.

Dampt, es sind verschiedene Dampts, wie es uns unser Weinfreund Anthony Holinger, der vor fünf Jahren den Bericht geschrieben hat, erinnerte. Die Domaine «Vignoble Dampt» (Link) bzw. Dampt Frères ist in Collan (Link), einem Dorf mit 172 Seelen im Nordosten der Gemeinde Chablis angesiedelt. Der Familienbetrieb wird von den Brüdern Eric, Emmanuel und Hervé Dampt geführt. Sie bewirtschaften heute 60 Hektaren (Jahresproduktion von ca. 500'000 Flaschen) Rebfläche in den Appellationen Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru, Chablis Grand Cru sowie in der Gemeinde Tonnerre. 25 Prozent der Trauben werden von Hand geerntet: Chablis 1er Cru Les Fourneaux, Chablis Bréchain, Chablis Vieilles Vignes, Chablis 1er Cru Fourchaume, Chablis 1er Cru Mont de Milieu, Chablis Grand Cru Bougros, Chablis Grand Cru Les Preuses. Die Vinifikation geschieht traditionell und parzellenweise, der Ausbau im Inox-Tank und teilweise in Barriques. Les Preuses ist einer der zwei Grands Crus der Domaine, Bougros ist der andere.



(pit): Zitronengelb mit grünen Reflexen. Es strömen ausdrucksvolle, ausgewogene Düfte nach Zitronen, Limette, Butter, reifem Pfirsich, gelbem Apfel, gelben Blüten und Quittenkonfitüre aus dem Glas. Erst später kommen die klassischen, mineralischen und erdigen Noten, Akzente vom Holz kommen auch zum Vorschein. Der Gaumen ist samtig, cremig, frisch, einfach köstlich und zeigt eine sehr schöne Mineralität sowie Feuerstein. Langer Abgang. Bestimmt der beste Essensbegleiter in der gesamten Verkostung. **17.75-18/20** (92-93/100).

(jfg): Ich muss es zugeben, ich habe wenig Erfahrung mit den Erzeugnissen der Domaine Dampt Frères. In der Verkostung ist dieser Preuses 2012 wie ein UFO aufgetaucht. Die meisten kannten das Weingut nicht, erwarteten daher wenig von diesem Wein. Und doch wirkte Magie. Wir wurden von seinem besonders geschmackvollen und zugleich raffinierten Charakter sehr positiv überrascht, es gelang den Dampts, uns zu verführen, was sich auch in der durchschnittlichen Bewertung von 17.85/20 bestätigte.

Chablis Grand Cru Les Preuses © BIVB / Aurélien IBANEZ

In der Schweiz kostet die Magnumflasche CHF 94.- bei VINSmotions. In Deutschland ist er nicht erhältlich.

William Fèvre, Chablis (Grand Cru) Les Preuses 2005

«Es war alles ein Lächeln zur Erntezeit. Die Bedingungen für die Reifung waren perfekt, mit heissen Tagen und kühlen Nächten. Die Trauben waren in hervorragender Gesundheit, wie aus dem Handbuch für Winzer hervorgeht. Die Winzer begrüssten einen Jahrgang mit herrlicher Ausgewogenheit, der das ganze Jahr über in den Weinbergen gut zu bewältigen war. Die Mengen waren hoch, aber ohne Kompromisse bei der Qualität. Die Weine sind auch heute noch wunderbar und werden es noch einige Jahre lang bleiben.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 9/10.

(pit): Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Üppige, komplexe, einladende Nase mit gelben, überreifen Äpfeln, Akazienhonig, Quitte und mineralischen Elementen. Der Gaumen zeigt sich vollmundig, samtig, süffig, cremig, sehr ausgewogen und mit schönen Fruchtnoten ausgestattet. Langer Abgang. **18/20** (93/100).

Dieser Jahrgang ist sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz ausverkauft.

Clotilde Davenne, Chablis (Grand Cru) Les Preuses 2007

«Nach einem vielversprechenden Frühling war der Sommer enttäuschend grau und feucht. Die Lese fand dennoch bei schönem Wetter statt, und die Winzer warteten auf die optimale Reife, um Grasaromen zu vermeiden. Die Weine erwiesen sich als die delikatesten und frischesten des ganzen Jahrzehnts. Die besten von ihnen zeigen immer noch eine bemerkenswerte Alterungsfähigkeit.» (Quelle: Chablis) Der renommierte, in London angesiedelte, international tätige Premiumhändler Berry, Bros & Rudd (Link) bewertet den Jahrgang mit 8/10.

Wir haben weiter oben über Clotilde Davenne berichtet. Auch hier ist die Unterschrift der Winzerin sofort erkennbar. Nein, dieser Wein hat keinen Fehler, nein, er ist auch nicht oxydiert, nein, er wurde nicht im Holz ausgebaut. Ja, er hat einen unverwechselbaren, altmodischen Stil und spiegelt die organoleptischen Merkmale, die ihm sein Terroir verleihen, ideal wider. Ja, er wurde am Abend der Verkostung extrem diskutiert und kritisiert. Ja, er sei kein klassischer Chablis. Ja, das ist er ganz klar nicht. Man liebt ihn oder eben nicht, basta.

(pit): Fast bernsteinfarben. Die expressive Nase bietet kräftige Düfte nach Quitte, Toffee, gelben Blüten, Butter – obwohl er nicht im Holz ausgebaut wurde –, Bitterorange, Akzente von Olorosso-Sherry. Der Gaumen zeigt sich fett, saftig, frisch, mit überreifen, gelben Früchten und reifen, gelben Stachelbeeren ausgestattet. Langer Abgang. **17/20** (88/100).

Autoren: **Jean François Guyard & Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser**
30. August 2020

Lektorat : **Carsten M. Stammen**

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert. Als erfahrener und leidenschaftlicher WSET-3 zertifizierter Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren.

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

v.l.n.r. : Dampt Frères Chablis Les Preuses 2012, William Fèvre Chablis Les Preuses 2005 und Clotilde Davenne Chablis Les Preuses 2007

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.